

# ORDONNANCES

DE

## L'HOTEL DES ROIS DE FRANCE,

OU

DE L'ORGANISATION INTÉRIEURE DE LA MAISON DES ROIS

AUX XIII<sup>e</sup> ET XIV<sup>e</sup> SIÈCLES.

---

### THÈSE

*Soutenue par*

ÉDOUARD GARNIER.

---

#### I.

Les ordonnances de l'Hôtel sont des règlements que les rois faisaient pour l'organisation intérieure, la police et l'approvisionnement de leur maison.

#### II.

Elles commencent à saint Louis; la plus ancienne est l'ordonnance en langue latine du mois d'août 1261. C'est sous le règne de Philippe le Long qu'elles sont le plus nombreuses.

#### III.

Les principaux officiers de l'Hôtel étaient le Chambellan, le Grand-Maître de l'Hôtel, le Chancelier, les Notaires, le Trésorier, le Confesseur, le Chapelain, l'Aumônier, le Panetier, l'Échanson et les Médecins.

#### IV.

Il y avait dans l'Hôtel six offices ou métiers, savoir : la Paneterie, l'Échansonnerie, la Cuisine, la Fruiterie, l'Écurie et la Fourrière.

En tête des ordonnances de l'Hôtel et avant les six métiers, mais sans se confondre avec eux, paraît la Chambre ou Hôtel du roi, avec un personnel nombreux de gens attachés à son service, tels que Chambellans, Valets de chambre, Sommeliers, Huisiers, Portiers et Roi des Ribauds.